

PETITS GÂTEAUX AU SNICKERS GLACÉ RECETTE

PETITS GÂTEAUX AU SNICKERS GLACÉ



<?xml version="1.0"?>
TEMPS
30 min
INGRÉDIENTS
8 produits
QUANTITÉS

12 portions

À base de préparation pour pancakes, ces gâteaux au SNICKERS réalisés à la poche à douille sont des friandises de carnaval amusantes à partager.

PARTAGER

- Pinterest (s'ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Facebook (s'ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Twitter (s'ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Download (s'ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Print (opens in same window)

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasse de préparation pour pancakes
- 1 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 c. à café d'huile végétale d'extrait de vanille pour la cuisson
- 3/4 tasse de crème épaisse (35 % de mat. grasses)
- 1/4 tasse de sucre glace
- 4 barres glacées SNICKERS (de 48 g)
- 3 c. à soupe de sauce au caramel

INSTRUCTIONS

1. 1

Verser dans un bol la préparation pour pancakes, 3/4 tasse à 1 tasse d'eau, le sucre en poudre et la vanille et fouetter jusqu'à ce que la pâte soit lisse, épaisse et légèrement coulante. Transférer dans une poche à douille ou dans une bouteille compressible en plastique.

2. 2

Verser de l'huile végétale dans une casserole de taille moyenne à hauteur de 2,5 cm ; sur feu moyen, chauffer l'huile à 190 °C (utiliser un thermomètre de cuisson).

3. 3

En travaillant par lots, utiliser la poche à douille remplie de pâte pour former dans la casserole, rapidement et avec soin, des tourbillons et zigzags constituant des cercles d'environ 7,5 cm de diamètre (environ 2 c. à soupe par cercle). Faire frire pendant 30 secondes à 1 minute par face ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Transférer sur une plaque tapissée de papier essuie-tout.

4 4

Au batteur électrique, fouetter la crème et 2 c. à soupe de sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit bien ferme. Couper chaque barre glacée SNICKERS en trois carrés.

5. 5

Saupoudrer les petits gâteaux frits avec le sucre glace restant. Couronner d'un morceau de barre glacée SNICKERS et d'une noix de crème fouettée. Décorer avec un filet de sauce au caramel.

6.6

Déguster vos petits gâteaux au SNICKERS glacé.

7 7

Conseil : La sauce caramel peut être remplacée par une sauce au fudge.

8.8

PLUS DE RECETTES SIMILAIRES



BOUCHÉES GLACÉES AU SNICKERS.

Temps

10 min

Ingrédients

4 produits

VOIR DÉTAILS

×

CAFÉ GLACÉ AU SNICKERS

Temps

20 min

Ingrédients

7 produits

VOIR DÉTAILS

×

GÂTEAU DE CRÊPES AU SNICKERS

Temps

40 min

Ingrédients

14 produits

VOIR DÉTAILS

×

MINI-GÂTEAUX SNICKERS

Temps

35 min

Ingrédients

9 produits

VOIR DÉTAILS

Source URL: https://www.snickers.fr/recipes/petits-gateaux-au-snickers-glace